

Tageskarte

31. Januar 2012

Als Aperitif: Taittinger Prestige Rosé Glas 16,80

Vorspeisen

Aus Florida:

Stone-Crab-Zangen 2 Stück mit Dijonsenfmayonnaise u. warme Kartoffeln	25,50
Avocadospalten mit gebratenen Scampi an Erdnuß-Dressing	14,50
Hausgemachte Rote-Beete-Suppe mit Wasabi	6,50
Lauwarmes Rinder-Tartar mit Spiegelei von der Wachtel	13,50
Entenleberparfait mit Sauternes-Gelee und Toast	13,50
Ausgelöste gebratene Wachtel mit Portweinsauce und Rucolasalat	14,50
Hausgemachter Gravedlachs mit Dill-Senfsauce, Salatbouquet u. warme Kartoffeln	14,50

Hauptgerichte

Bouillabaisse "Austernkeller" von Dorade, Lotte, Viktoriabarsch, Schlankwels, Scampi und Grüne Muschel, dazu Sauce Aioli und Croutons	26,50
Ausgelöster halber Hummer mit Fettuccine, Saison-Gemüse und einer pikanten Hummersauce	36,50
Filet von Kabeljau gedünstet an Rahmwirsing, dazu Beluga-Linsen und eine leichte Dill-Senf-Körnersauce	25,50
Filet vom Steinbutt gebraten mit Chicorée-Orangen-Gemüse, Risotto und Weißweinsauce	28,50
Perlhuhnbrust gebraten mit Gärtnergemüse, Kartoffelgratin und Rosmarinsauce	24,50

Dessert

Datteln gratiniert mit Amaretto-Sabayone und Walnußeis	8,50
Nougat-Eisparfait mit Orangenfilet	8,50
Mangospalten mit Cuarenta Y Tres mariniert und Schokoeis	9,50

Aperitifs

Prosecco Spumante Extra Dry	Gls	8,50
Champagner Morize	Gls	11,50
Martini rot - weiß - trocken (ital. Wermutwein)	5cl	6,50
Martinicocktail	5cl	9,50
Portwein Portugal (20 Vol.%) rot oder weiß	5cl	7,40
Sherry dry – medium – süß	5cl	7,40
Pernod, Ricard, Pastis	4cl	7,40
Cynar	4cl	7,90

Biere

Ayinger Premium Pils vom Faß	0,3l	3,50
Ayinger Bräu-Weiße Fl.	0,3l	3,50
Krombacher „Alkoholfrei“	0,5l	4,70

Longdrinks

Campari (25 Vol.%) - mit Farbstoff - Soda-Orange	4cl	10,50
Gin-Tonic, Wodka-Lemon	4cl	10,50

Alkoholfreie Getränke

Ayinger Prim Aqua CO2-arm	0,50l	4,20
”Aqua Panna“ Pellegrino still	0,50l	4,20
frisch gepresster Orangensaft	0,20l	5,10
Wolfra Apfel-, Johannisbeer-, Tomatensaft	0,20l	3,80
Cocktail von vers. Fruchtsäften	0,25l	8,50
Kaffee		3,20
Espresso		2,80
verschiedene Teesorten		2,90

Austern Les Huitres

Clares	1Dtz. €	Stk. €
mittel	25,20	2,10
groß	30,00	2,50
sehr groß	35,40	2,95

Belons	1Dtz. €	Stk. €
Nr. 3	34,80	2,90
Nr. 1	49,20	4,10

Le plat d'huitres "ROYAL" 72,30

6 Clares sehr groß - 6 Clares mittel - 6 Belons Nr. 1 - 6 Belons Nr. 3

Meeresfrüchteplatte 26,50

Austern - Muscheln - Clams – Scampi - Bigorneaux - Bulots – Sauce échalotte

Suppen Les Soupes

Französische Zwiebelsuppe "La Gratinée" 7,50

Französische Fischsuppe mit Knoblauchbaguette 7,80

Hummercrème-Suppe mit Croutons 8,50

Für Brot, Butter und Cruditéé berechnen wir pro Person 2,50

Kalte Vorspeisen Les Hors d'Oeuvre Froids

Salat "Maison"	8,50
Thunfisch-Tartar leicht pikant angemacht - Schnittlauchcrème Salatvariation - Kräuterbuttercroutons	16,50
Seared Thunfisch-Sashimi leicht angebraten - Soya-Wasabi-Soße mit mariniertem Ingwer	16,50
Lachscarpaccio vom Irischen Wildlachs lauwarm mit Salatbouquet	15,50
Vorspeisenteller von Thunfisch-Tartar, hausgebeizter Graved-Lachs und Seared Thunfisch-Sashimi mit Salatbouquet	18,50

Warme Vorspeisen Les Entrées Chaudes

1/2 Dtz. pochierte Austern auf Blattspinat mit Sc. Mornay überbacken	18,00
Jakobsmuscheln gebraten mit Cajun-Gewürz an Salatvariation mit gehobeltem Parmesan	16,50
Gratin de "St. Jacques Bercy" Meeresfrüchte mit Sc. Mornay überbacken	15,20
6 Weinbergschnecken ausgelöst - mit heißer Knoblauchbutter im Tontöpfchen serviert	11,50
Pflanzerl von Taschenkrebsfleisch mit leichter Koriander-Fisch-Velouté	13,50
Gänseleber Foie gras d'oie gebraten mit glasiertem Obst der Saison an Rotweincassissoße	20,50
dazu empfehlen wir ein Glas Süßwein „Sauternes, Dourthe, Ange D`or“ 0,10 l	7,80

Fisch & Krustentiere Poissons et Crustacés

Rocheinflügel "Grenobloise" gedämpft auf Blattspinat - brauner Butter - Capern - Croutons - Petersilienkartoffeln	24,50
Nordsee Seezunge "Müllerin Art" im Ganzen gebraten und filetiert - Blattspinat - Kräutersoße - Petersilienkartoffeln	24,90
Scampi "Maison" geröstet mit heißer Knoblauchbutter - Reis	25,50
Irischer Wildlachs gebraten - Pommes à l'Anglaise - Saisongemüse - Fisch Velouté	24,50
1/2 Hummer "Thermidor" ausgelöst - in der Schale mit Hollandaise überbacken	34,50

Leichte französische Spezialitäten Spécialités Française

Filet de selle d'agneau ausgelöster Lammrücken mit Kräutern gebraten – Selleriepüree, Gärtnergemüse- Thymianjus	25,50
Tendre filet de canard de barbarie zarte Barbarie-Entenbrust "a l'orange" - Saisongemüse	24,50
Rinderlende gebraten an Rotwein-Schalottensauce mit Gärtnergemüse und Bratkartoffel	26,50

Käse aus Frankreich Fromage de France

Assiette de fromage 10,50
Käseteller von französischen Käsesorten

Desserts Les Desserts

Crème Brulée parfumée à l'orange 9,50

Dunkle Schokoladen-Mousse 8,50
mit Schattenmorellen

Gemischte hausgemachte Sorbets auf Früchtecoulis 6,50

Crêpe "Normande" 10,50
mit caramelisierten Äpfeln in Calvadoscreme und Vanilleeis

Offene Weißweine in Krügen 0,25l

Bordeaux Sauvignon blanc - A.C.	7,80
Chardonnay Endrizzi – Trentino	7,80
Muscadet A.C., Loire	7,80
Deutscher Weißburgunder von Heyl zu Herrnsheim	7,80

Weißweine Frankreich 0,75l

2007 Chassagne- Montrachet Les Verers-1er Cru Chateau Génot Boulanger	93,00
2008 Chablis Premier Cru - "Montmains" A.C. -	39,50
2008 ½ Fl	24,50
2010 Sancerre A.C.	36,00
½ Fl	19,50
2010 Numero 1 A.C. Bordeaux blanc	28,50
2009 Pouilly Fuissé von Louis Jadot	58,50
2010 Elsässer Riesling A.C. Gustave Lorentz - Bergheim	27,50

Weißweine aus vers. Ländern 0,75l

2010 Jphöfer Kronsberg (Franken) Silvaner- trocken von Hans Wirsching	25,50
2010 Pinot Grigio Trentino - Italien	25,50
2010 Grüner Veltliner Kremstal - Österreich	25,50
2010 Boschendal Grand Cuvée - Sauvignon Blanc - Südafrika	31,50
2009 Canonigo Areal Albarino - Rias Baixas - Galizien - Spanien	33,50
2010 Gavi di Gavi Sant`Evasio Collezione (Carlo Lussi)	29,50

Roseweine aus vers. Ländern 0,75l

2010 Sancerre Domaine Armand Salmon	36,00
2010 Cà dei Frati (Rosa dei Frati)	31,50

Offene Rotweine in Krügen 0,25l

Rosé de Provence A.C.	7,80
Cabernet-Sauvignon von Domaine de Serame Réserve	7,80
Merlot rot - Endrizzi - Italien	7,80

Rotweine aus vers. Ländern 0,7

2008 Amarone della Valpolicella Fratelli Giuliari (Carlo Lussi)	78,50
2007 Bordeaux Château Tour du Haut-Moulin - Schloßabzug	49,50
2009 Pèppoli Chianti Classico (Antinori)	½ Fl 26,50
2006 Brunello di Montalcino Tenimenti Angelini, Toscana	92,00
2008 Primitivo Polvanera Gioia del Colle	24,50
2008 Umathum aus dem Burgenland (Frauenkirchen) Haideboden	57,50
2008 Tignanello (Antinori)	145,50
2007 Ornellaia Bolgheri Superiore	330,00
2006 Chateau D'Issan Margaux Grand Cru Classe	131,00

Champagner 0,75l

Veuve Clicquot Ponsardin	½ Fl 98,50
Taittinger Brut Reserve	96,00
Taittinger Brut Rosé	114,00
Ruinart Brut	105,00
Ruinart Brut Rosé	130,00
Moet & Chandon Cuvée Dom Pérignon Jahrgang 2002	295,00

Digestif

Grappa

Cabernet Sauvignon Endrizzi 42 Vol. %	4cl	9,50
Prosecco d'Oro di Valdobbiadene 40 Vol. %	4cl	10,50

Elsässer Edel-Schnäpse

Poir Williams, Mirabelle, Framboise, Kirsch 43 Vol. %	4cl	10,50
---	-----	-------

Fassbind

Apricot, Williams, Pflümli, Framboise, Kirsch 43 Vol. %	4cl	14,50
---	-----	-------

Cognacs

Hennessy Fine de Cognac 40 Vol. %	4cl	7,40
Hennessy X.O 40 Vol. %	4cl	20,40
Remy Martin V.S.O.P. 40 Vol. %	4cl	6,70
Hine 40 Vol. %	4cl	9,50
Davidoff classic 40 Vol. %	4cl	8,90

Brandy

Cardenal Mendoza 40 Vol. %	4cl	8,50
Carlos I 40 Vol. %	4cl	8,50
Apfelbrand Vieux Calvados X.O 40 Vol. %	4cl	8,50

Liqueure

Grand Marnier, Cointreau, Amaretto	4cl	8,50
Drambuie, Sambuca 40 Vol. %	4cl	8,50

Scotch Whiskey

Red Label 40 Vol. %	4cl	8,50
Black Label 40 Vol. % - 12 Jahre	4cl	9,50
Chivas Regal 40 Vol. % - 12 Jahre	4cl	10,50
Ballantines 40 Vol. %	4cl	8,50
Glenfiddich 40 Vol. % - 12 Jahre	4cl	10,50
Glenmorangie 40 Vol. % - 10 Jahre	4cl	9,50

Bourbon Whiskey

Jim Beam 40 Vol. %	4cl	8,50
Jack Daniels 40 Vol. %	4cl	8,50
Canadian Club 40 Vol. % - Eisenfaß	4cl	8,50

Vodka

Grey Goose 40 Vol. % - Frankreich	4cl	9,80
Moskovskaya 40 Vol. % - Russland	4cl	7,00
Ramazotti	4cl	7,50
Averna	4cl	7,50
Fernet Branca	4cl	7,50
Fernet Menta	4cl	7,50